



Déjeuner - Semaine du 20-05-2024 au 24-05-2024		Goûter 100%	
--- Férié ---			
Lun.			
Mar.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> Sauté de boeuf* printanier <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pastèque	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	Salade de betteraves suédoise <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Crumble de ratatouille <sup>1 8 9 10 11</sup> Riz au lait <sup>7</sup> Pomme	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Raviolis aux légumes) Emmental <sup>7</sup> Cocktail de fruits	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>	
Ven.	Salade trévise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup> Pennes au beurre <sup>1 7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Orange	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Jus de pommes	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>ème</sup>



Agriculture Paysanne



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



aide UE à destination des écoles

**Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.**

**Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.**

**Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France**

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>